



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SUSAMLI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 tane yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı susam
- Yarım ay bardağı üzeri için susam
- Yarım ay bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

nce bir buçuk çay bardağı susamı tavamızda kavuruyoruz. 1 paket yumuşamış margarini çukur bir kaseye koyuyoruz. 2 yumurtanın sarısını ilave ediyoruz . Yarım ay bardağı pudra şekerini, 1 çay bardağı sıvı yağımızı, 1 çay bardağı susamı, kabartma tozunu ve 1 çay kaşığı tuzunu da ilave edip aldığı kadar unla yoğurup orta sert bir hamur elde ediyoruz. İstediğimiz şekli veriyoruz. Ben köfte şeklinde yaptım. şekil verdiiğimiz hamurumuzu önce yumurtanın beyazına sonra ayırdiğimiz susama batırıp, yağlı kağıt serdiiğimiz fırın tepsisine sıralayıp kızarana kadar pişiriyoruz.

